38e Année. — Tome LXXIV. N° 1908 Paris, 22 Janvier 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LE BLACK-ROT (1)

Ses ravages. — Organisation de la défense. — Les Congrès de Bordeaux. — Les résultats. — Une victoire de plus au bilan de la viticulture.

Si déjà à cette date on peut dire que les grandes voies dans la lutte contre le Black-Rot étaient aplanies, il n'en reste pas moins vrai que certains points restaient encore à préciser.

Aussi allons-nous trouver dans les années qui vont suivre des travaux qu'on ne saurait sans ingratiude oublier d'indiquer.

Nous pouvons signaler les nombreux rapports faits par M. Lavergne, Marre, Couderc, Prunet et Cazeaux-Cazalet, Roy-Chevrier, Viala, Ravaz, Fréchou.

Nous nous trouvonsd'abord en présence des travaux de MM. Lavergne et Marre, de 1896, où l'étude du Black-Rot est envisagée sous toutes ses formes. D'ailleurs tout en reconnaissant les emprunts nombreux qu'ils ont fait aux travaux de M. Viala qui reste le maître incontesté dans toutes les études des maladies de la vigne, ils font eux-mêmes des constatations personnelles sur la marche du Black-Rot, et c'est ainsi qu'après avoir établi que dansle Lot-et-Garonne, les premières attaques avaient eu lieu :

Sur les feuilles : en 1888, le 8 juin ; sur les raisins, le 14 juillet ;
Sur les feuilles : en 1889, le 27 mai ; *sur les raisins*, le 8 juillet ;
Sur les feuilles : en 1890, le 30 mai ; *sur les raisins*, le 12 juillet ;
Sur les feuilles : en 1893, le 15 mai ; *sur les raisins*, le 3 juillet ;
Sur les feuilles : en 1895, les 14 et 15 mai ; *sur les raisins*, le 18 juin.
Sur les feuilles : en 1895, le 6 mai (dans le Gers).

Ils arrivent à étudier successivement quels sont les effets sur la marche du Black-Rot de la chaleur, de l'humidité, de l'altitude, de l'exposition, de la nature du sol, des vents, des cours d'eau, des plantations d'arbres, des mau-

(1) Voir *Revue* n°s 1905, 1906 et 1907, pages 5, 21 et 37.

vaises herbes, des labours, de l'aération, de la taille, de la nature du cépage.

Ils terminent par une classification des cépages en ceux très sensibles, ceux d'une certaine résistance et ceux très résistants.

Parmi les cépages résistants, ce sont presque tous des hybrides qui ont disparu, depuis cette époque ; mais, parmi les cépages doués d'une certaine résistance hybrides mis à part, les cépages français sont rares, seuls la Clairette, le Tannat (Gers), Jurançon rouge (Gers), la Panse (Aveyron). Chasselas blancs et roses. Nous pouvons d'ailleurs constater que ces cépages français ne sont guère favorisés.

En ce qui concerne les traitements, MM. Lavergne et Marre, considéraient qu'il fallait d'abord éloigner de la vigne toute cause de contamination, vieux sarments par exemple, puis soigner les vignes par d'abondants sulfatages et applications de poudres. Ils croyaient à la disparition possible de la maladie, lorsque les traitements seraient faits d'une façon régulière et générale, de façon à anéantir les germes. Nous verrons dans la suite que leur opinion était fondée lorsque nous parlerons du Black-Rot 1928.

La situation de cette époque explique la raison de ces circulaires qui furent adressées aux préfets par le ministre de l'Agriculture à la date du 1er août 1895, et conformément à la loi du 25 décembre 1888, qui prescrit les mesures nécessaires pour arrêter ou préserver les dommages causés à l'agriculture par des insectes, des cryptogames ou autres végétaux nuisibles, lorsque ces dommages prennent ou peuvent prendre un caractère envahissant ou calamiteux.

Dans le Gers, la moyenne de la récolte des dix dernières années ayant été de 945.000 hectolitres, celle de 1894 avait été de 668.000. En 1895, elle était tombée à 200.000 hectolitres.

Dans les Landes, au lieu d'une récolte de 457.000 hectolitres de vin en 1894, on était tombé à 208.000 hectolitres en 1895.

M. le Préfet du Gers avait le 16 août 1895 lancé lui-même un arrêté prescrivant que toutes les grappes atteintes de Black-Rot et laissés sur les ceps après vendanges seraient immédiatement enlevées et détruites par le feu.

M. le Préfet de l'Aveyron avait pris un arrêté dans le même sens.

Nous devons constater que ces règlements étaient difficiles à observer, car la taille de la vigne ne saurait s'effectuer avec la rapidité voulue avant le 1er décembre, comme le prescrivait le Préfet de l'Aveyron, mais MM. Lavergne et Marre considéraient que l'enlèvement avant le 1er mars était suffisant. Dans le bulletin du Ministère de l'Agriculture de 1896 N° 1, on trouve la constatation que ces mesures n'étaient pas superflues ; car dans les parties ainsi nettoyées dans les champs d'expérience de MM. Lavergne et Marre, on avait pu constater que les endroits où un nettoyage sérieux avait été fait, on constatait l'année suivante beaucoup moins de taches de Black-Rot que dans les rangs témoins.

Je ne m'attarderai pas sur les divers traitements et procédés de préparations de bouillies, les temps ont marché ; ces indications intéressantes et utiles à

ce moment, sont tellement entrées dans les habitudes de nos populations que l'on ne discute même plus à leur sujet. Nous pouvons toutefois constater que dès 1895, les formules contenant seules du cuivre se montraient efficaces. La bouillie bordelaise, la bouillie bourguignonne ou le Verdet paraissaient à juste titre devoir seules être retenues. Les poudrages aux poudres cupriques méritaient également l'attention.

Les formules indiquées n'ont guère changé depuis. On parlait de 3 kilos de sulfate de cuivre dans les bouillies à cette époque, actuellement, on ne parle plus comme maximum que de 2 kilos. Cependant, certains propriétaires en sont restés à 3 kilos. Les travaux de MM. Lavergne et Marre, bien qu'ayant été d'une importance capitale, tant par la continuité de leurs observations que leur précision, ne furent pas les seuls. Je ne saurais oublier en toute justice les travaux de M. Couderc, mentionnés dans le *Progrès agricole et viticole de Montpellier* et relatant les expériences poursuivies dans le champ d'expériences de Cadoulet, chez M. Desbarats, près Eauze.

Dans un tableau fort intéressant, M. Couderc nous indique les traitements effectués avec divers produits (49 formules différentes).

Le premier traitement avait eu lieu le 4 juin et comparativement les 2 et 3 juillet, mais le champ d'expérience avait déjà été envahi depuis le 27 mai.

M. Couderc arrive à cette constatation que partout où il y a du cuivre, il y a des préservations plus ou moins complètes. Il préconise les bouillies à 2 kilos de sulfate de cuivre et 2 kilos de chaux, insiste pour les bouillies alcalines et demande que les traitements soient faits au maximum tous les huit jours et de préférence tous les quatre jours. Il déclare qu'on peut prévenir une invasion en traitant en pleine invasion précédente.

M. Prunet, professeur à l'Université de Toulouse, a fait lui aussi des expériences qui furent consignées dans un rapport paru en 1898, dans la *Revue de Viticulture*. Ces essais eurent lieu à Sorbets, chez M. Lepage, et à Marelle, chez M. Goulard, en plein centre d'invasion.

Suivre M. Prunet dans toutes ses études sur le Guignardia Bidwellii (Black-Rot), avec ses considérations sur les travaux de M. Viala et les constatations de M. Fréchou, nous entraînerait trop loin. C'est toute l'étude scientifique du Black-Rot qu'il rapporte. Au point de vue pratique, les études de M. Prunet sont très intéressantes. Il considère d'abord que les bouillies cupriques ont donné des résultats probants, les poudrages ayant été bien inférieurs et les résultats quelquefois nuls. Cependant, les composés cupriques n'ont pas toujours donné des résultats constants. Il attribue ces échecs à une mauvaise préparation des bouillies. Dans d'autres cas, les traitements ont été trop peu copieux ; ailleurs, ils ont été très abondants, mais employés à des époques mal établies avec les invasions et trop tard.

Certains ont employé des doses énormes de bouillies, mais ont recouvert surtout les feuilles adultes déjà immunisées, ne s'attaquant pas suffisamment aux feuilles nouvelles, celles qui sont à l'extrémité des pampres et n'ont pas encore atteint leurs dimensions définitives. De là, ces invasions successives sur les feuilles qui provoquent la contamination des raisins.

Quant aux dates de traitements, M. Prunet constate qu'en 1897, les pousses avaient en moyenne au moment favorable de 7 à 8 feuilles épanouies, c'est-à-dire avaient quitté le bourgeon et leur diamètre variait entre 10 et 20 centimètres. Pour les autres traitements, il établit qu'il faut les faire dans les 5 ou 6 jours qui ont suivi par l'invasion l'apparition des premières taches.

MM. Cazeaux-Cazalet et Capus, dans un travail paru en 1898, dans le *Progrès agricole et viticole*, ont eux aussi précisé les époques de traitements et ils arrivent à cette conclusion qu'il y a des périodes d'efficacité de traitements. Hors ces périodes, échec complet. Aussi en 1898, une période absolue du premier traitement a été du 1er au 5 mai. Lorsque les traitements ont été faits entre le 27 avril et le 1er mai, et entre le 6 mai et le 10 mai, l'immunité a été relative. Les traitements effectués avant le 27 avril ou après le 10 mai ont eu un échec complet. Ces Messieurs n'attachaient aucune importance à la formule des bouillies, pourvu que les doses de cuivres fussent égales comparativement.

A. Rozier,
Président honoraire
de la Société d'Agriculture de la Gironde.

(A suivre.)

REFLEXIONS D'UN ANCIEN

J'ai lu avec intérêt les articles publiés récemment dans la *Revue* (sur la solution définitive des crises viticoles). Attiré par le titre gros de promesses, j'ai poussé un soupir de soulagement, et je m'étais dit : « Enfin ! Enfin ! » Ce n'est pas dire une contre-vérité que d'affirmer, que la plupart des lecteurs de la *Revue* ont éprouvé le même sentiment.

Le Mildiou n'a pas résolu le mal, il laisse dans son entier le problème viticole et les menaces de surproduction, de pléthore du marché métropolitain, continuent de préoccuper les esprits avertis.

Nous ne pouvons qu'applaudir les efforts de ceux qui cherchent les solutions, et c'est faire œuvre utile que de s'associer à cette tâche difficile.

L'auteur de la *solution définitive des crises*, raisonne d'une façon extrêmement logique et tout à fait rationnelle. Bloquer les excédents de récolte, distiller ces excédents, concentrer des moûts, viner. Je résume rapidement.

Tout le système est présenté en un style parfait, et nous ne pouvons qu'y souscrire.

Nos réflexions sont plus graves, plus critiques, plus inquiètes, quand nous arrivons à la partie essentielle du projet, qui est à notre avis, l'organisme chargé d'appliquer le système, de l'imposer, de le faire fonctionner et d'en assurer, d'en surveiller l'application. C'est sur ce point capital, que je voudrais soumettre au très intelligent auteur, quelques observations, puisées dans mes souvenirs et dans mon expérience politique.

Que l'éparpillement du monde viticole, son manque de cohésion, la diffi-

culté de grouper tous ceux qui vivent de la vigne, rendent la solution difficile; nul ne le conteste, et celui qui écrit ces lignes moins que tout autre. Il y a plus de quarante ans, que j'ai mis tout ce que j'avais d'ardeur à grouper dans le Parlement les représentants de la viticulture. Je fondai le groupe viticole, et je me souviens des difficultés que j'eus à surmonter, des oppositions, des réticences, des discussions à affronter chaque fois que j'essayai de faire voter une loi de défense viticole.

La situation actuelle est pire de ce qu'elle était de mon temps. Le Parlement est divisé à l'infini. Les majorités sont émiettées, en groupes sans nombre. Les convoitises inassouvies se heurtent avec violence. On déguise sous des étiquettes ronflantes, les ambitions individuelles, et nul ne peut dire, à quel parti, à quel chef appartiendra demain, le gouvernement de la France.

Echafauder sur le papier un système idéal, parfait, accepté par tous, en supposant qu'il existe ; c'est très bien. Puis se tourner vers l'Etat et lui dire : appliquez-le.

C'est plus facile à écrire qu'à mettre en marche. Où est-il cet Etat ? Montrez-le-moi... Qui l'incarne ? qui le représente ?

Vous partez en délégation pour Paris pour parler à Tardieu. Quand vous arrivez place Beauvau, c'est Steeg qui vous reçoit. Il vous accueille, il vous promet, vous repartez. Quelques jours après, nouvelle crise, changement de personnel. Il faut recommencer.

Les Commissions subsistent, X, Y, se démènent. Les Algériens et ceux de la métropole continuent leurs querelles ; mais l'Etat n'existe pas en tant qu'organe permanent et stable. C'est une sorte de lanterne magique où défilent des individus inattendus et surpris de leur fortune subite, ignorants de leur tâche éphémère, et malgré leur bonne volonté, impuissants à la remplir. On met n'importe qui, n'importe où. Le régime parlementaire ainsi pratiqué semble incompatible avec la prospérité du pays, et la défense de ses intérêts.

La crise économique dont nous souffrons, trouve là sa cause profonde.

C'est donc, suivant nous, se leurrer d'un espoir illusoire, que d'espérer voir l'*Etat* résoudre le problème viticole. Pour qu'il en fût capable, il faudrait une action permanente, une dictature agricole supérieure aux querelles de partis, indifférente aux convoitises ministérielles.

Cette dictature n'existe pas.

Autrefois, l'agriculture française faisait entendre sa voix, grâce à une personnalité supérieure qui avait incarné ses besoins et ses revendications, avec une persévérance, une autorité incontestable. Méline fut pendant quarante ans, ce chef agricole. On l'écoutait, on le suivait, mais il *marchait.* Attentif à tous les côtés du problème agricole : Douanes, protection de tous nos produits, défense de la métropole contre l'invasion étrangère, réglementation des marchés, Direction des cultures coloniales, Prévoyance de longue haleine des questions économiques, rien ne lui échappait. Les divers gouvernements le consultaient, lui obéissaient. Ainsi soutenue et comprise, l'agriculture de la France, connut une ère de prospérité sans précédent, mais la

politique cédait le pas aux questions économiques. On s'intéressait plus à la vente du blé, du bétail, du vin, qu'à la nomination de tel ou tel ministre.

Qu'un homme se lève dans le Parlement, pour prendre la place de Méline, qui comprenne les grands intérêts du pays et les défende contre les politiciens, et nous pourrons lui confier la mise en pratique des projets viticoles. Mais ne nous fions pas à cette mer agitée, impuissante et houleuse, du parlementarisme actuel. Attendons un nouveau Méline.

A. Turrel,
Ancien ministre.

MYCOLITHES (1)

Manchons. — Les ceps mycolithés présentent un carctère constant, les différenciant des vignes dépérissantes ou mortes pour d'autres causes (Esca, Phthiriose, Folletage, etc.). Un vrai manchon emprisonne, dans le sol, le collet (fig. 5.602 A), s'étend sur les racines jusqu'à une assez grande profondeur, entourant non seulement les racines principales mais encore les radicelles (fig. 5.602, A, B.).

La dureté et la compacité de ces manchons sont telles qu'on a cru parfois avoir affaire à un véritable ciment, de la consistance d'une roche qui, sur une épaisseur égale au tiers ou au quart de la tige ou des racines, empêche toute arrivée d'air sur les organes souterrains. Les jeunes racines qui se développent au début de la végétation sont envahies peu à peu, et, finalement, asphyxiées.

Cette asphyxie, à cause de la lenteur d'évolution de la trame mycolithique, ne provoque pas la mort brusque de la plante. Celle-ci, comme nous l'avons dit, ne survient qu'au bout d'un certain nombre restreint d'années.

La constitution du manchon mycolithique, très dur, est la suivante : teinte grisâtre, parfois rougeâtre à l'extérieur des blocs compacts, recouverts de sable moins cohérent, qui se dégagent aisément de la terre siliceuse environnante. Ces blocs, roches mycolithiques, et les manchons qui entourent la partie souterraine des souches, sont toujours formés de grains de sable soudés par le mycélium du Champignon.

On voit bien, à la loupe, sur le manchon et les mycolithes sectionnés, les grains de sable, de finesse variable, agglutinés par les trames mycéliennes blanchâtres du *Lithomyces.*

Nous insistons, dans l'étude biologique, sur cette disposition des fins tubes mycéliens qui emprisonnent les grains siliceux, les cimentent, et sur ce fait que la roche est souvent, en son centre, interrompue par de petits îlots de mycélium condensé dont la teinte blanche tranche nettement sur la couleur sombre de la masse générale du mycolithe ou du manchon.

(1) Voir *Revue*, n[os] 1906 et 1907, pages 25 et 41.

Quand on enlève, avec quelque difficulté d'ailleurs, le manchon et qu'on arrive au rhytidome de la tige et des racines, on trouve toute la périphérie fortement blanchie et rappelant l'aspect que présentent les Fibrillaria (*Psathyrella ampelina* (fig. 2 C), Champignon saprophyte Basidiomycète qui se développe sur tous les tissus morts dans le sol, aussi bien sur la vigne, où ils sont le plus fréquents, que sur les racines mortes des plantes ligneuses.

La surface interne des rhytidomes mycolithés paraît peinte en blanc et, si

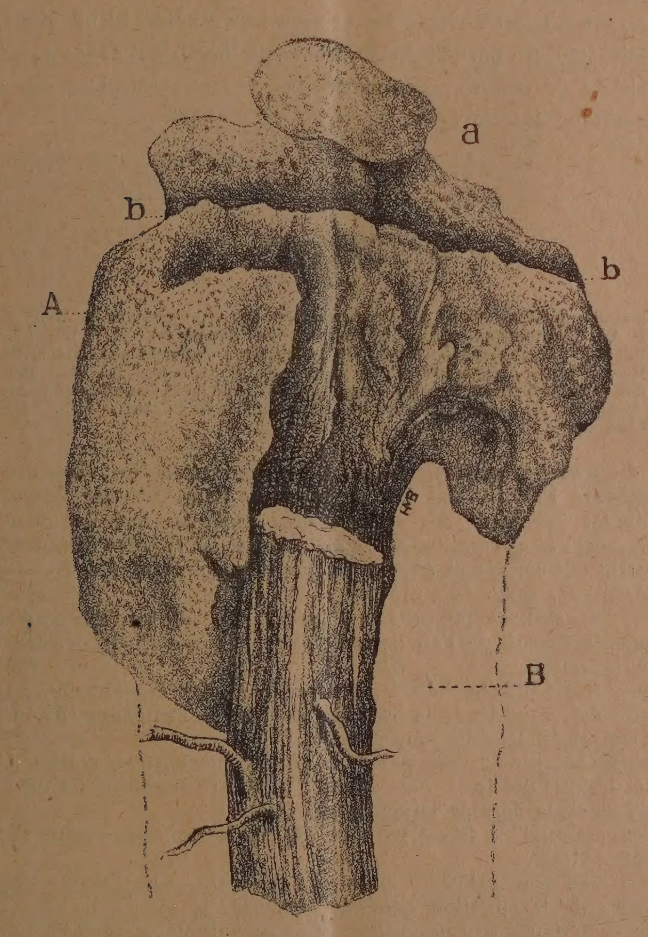


Fig. 5.603. — Vigne mycolithée : A, **mycolithe se prolongeant en manchon** B autour de la tige souterraine et couronnée par un sclérote *a*, dégagé suivant la ligne *b*, *b*. — **Réduction d'un tiers.**

on dissèque les feuillets de ces écorces, on constate que le mycélium aggloméré sur une faible épaisseur, s'insinue dans tout le phelloderme dont il emprisonne les feuillets plus ou moins décomposés.

Mais, et c'est là un fait essentiel, ce mycélium ne va jamais au delà des vieilles écorces feuilletées et ne pénètre pas le bois. Des coupes nombreuses

ne nous ont jamais montré de mycélium dans l'intérieur de l'écorce vivante et encore moins dans le bois des racines ou de la tige.

Ce n'est donc pas un parasite qui cause la mort des plantes, mais un bizarre saprophyte qui vit, nous le verrons, aux dépens des matières organiques et qui n'agit sur la plante qu'indirectement, en entourant ses racines d'un ciment imperméable à l'air, d'où résulte leur asphyxie.

Les vignes ainsi étouffées ont des caractères assez particuliers pour le bois des tiges ou des racines. Les tissus desséchés et asphyxiés ne présentent rien de particulier par rapport au bois sec comme organisation histologique, mais, bien qu'ils soient encore partiellement vivants, ils paraissent vidés de tout leur contenu (matières de réserve, protoplasme, etc.) ; et, cependant, les cellules ont leur membrane intacte.

(*A suivre.*) P. Viala et P. Marsais.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1930 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Négociations franco-espagnoles (H. J.). — Sacrifiera-t-on les viticulteurs français aux viticulteurs espagnols? (R. Rouvière). — Consolidation des droits de douane sur les vins par l'accord commercial avec l'Italie du 7 mars 1928. — Le groupe viticole de la Chambre et la propagande faite contre le vin (H J.) — Le syndicat des vignerons de la Dordogne et la crise viticole (H J.) — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1930. — Le dernier mois de l'année donne toujours lieu à des statistiques indiquant des chiffres plus modestes que les autres mois, en ce qui concerne la circulation des vins, à cause de la trêve dite « des confiseurs », à cause des congés et aussi à ce que le recolement des statistiques est fait plus tôt, le 25, pour décembre.

Néanmoins, les chiffres produits à l'*Officiel* du 16 janvier sont un peu faibles, comparés à ceux de l'an dernier, et la faiblesse de la dernière récolte doit en être la cause.

Aux sorties, 3.364.818 hectolitres, contre 4.186.498 en décembre 1929, ce qui donne un total, pour les trois premiers mois de la campagne, de 14.136.558 hectolitres, contre 16.372.243 l'an dernier.

La consommation taxée n'est que de 3.840.808 hectolitres, contre 3.905.367 hectolitres, et le total des trois mois atteint 12.276.125 hectolitres contre 12 millions 437.547 pour le dernier trimestre de 1929.

Le stock commercial est très élevé : 14.489.299 hectolitres, contre 13.675.522 à fin décembre 1929.

Les affaires sont très calmes, comme on le verra par ailleurs. Elles sont, sous l'influence de la situation générale, d'abord, et sous celle de l'annonce de la récolte, supérieure aux prévisions. Mais les raisons de maintien des cours l'emportent encore sur celles qui pourraient déterminer une baisse. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une série plus longue que d'habitude, de journées froides où l'on a relevé au thermomètre du niveau du sol, des températures de — 8° dans la région de Montpellier (ce qui est rare), le temps s'est radouci et le soleil a réchauffé l'atmosphère sans passer par la pluie.

La surface du sol étant gelée tous les matins, les travaux de culture ont été un peu retardés. Beaucoup de viticulteurs ont, avec raison, suspendu la taille, tandis que d'autres, ne pouvant pas labourer, ont fait tailler malgré

les fortes gelées. C'est un tort, ainsi que nous l'avons dit, mais on ne peut pas en agriculture faire entendre raison aux paysans, dont un grand nombre sont réfractaires par parti-pris, aux principes raisonnés de la science agricole.

Nous faisons des constatations personnelles tous les jours.

Ainsi, nous avons en ce moment à notre service, un homme d'une cinquantaine d'années qui a été régisseur pendant longtemps de grandes propriétés.

La dernière qu'il a dirigée pendant plus de quinze ans occupait huit chevaux. Il a cessé, parce que cette propriété a été achetée deux millions pour être morcelée et vendue par lots.

Il nous a été difficile la semaine dernière, d'obtenir de ce « viticulteur », qu'on ne plante pas les racinés sur le sol dur du fond des trous. Il disait que jamais il n'avait fait tomber une couche de terre meuble de la surface du sol, pour y placer le raciné. De plus, il ne voyait pas l'utilité de butter le plant.

Il avait toujours fait planter en recouvrant jusqu'à la surface du sol ; mais les hommes tassaient avec les pieds, ce qui fait que la terre ne s'affaissait pas.

Il ne paraissait pas convaincu par mon raisonnement, ou peut-être comprenait-il, mais il ne voulait pas avouer.

Les propriétés gérées précédemment par ce « viticulteur » praticien appartenaient à des personnes qui avaient fait des placements d'argent, habitaient des villes éloignées et ne connaissaient rien à la culture. Ils avaient confiance en l'ancien cultivateur qui est consciencieux et actif.

Avec les grands froids que nous venons de subir, notre homme a fini par comprendre que le plant qui n'a pas de vigueur, puisqu'on lui a enlevé une partie de ses racines, sera moins éprouvé par les températures très basses que celui qui est en partie hors de terre, comme nous en voyons beaucoup.

Nous avons aussi essayé de faire comprendre que les racinés plantés de bonne heure, ne doivent pas être taillés au moment de la plantation, mais bien, lorsque les grands froids seront passés.

Ces précautions sont rarement prises chez nous, parce que nos hivers sont généralement doux. Nous ne voyons pas souvent la terre gelée comme cela est arrivé souvent cette année, depuis la Noël.

Certainement, nous n'aurons pas les amandiers couverts de fleurs à la fin de ce mois, comme nous les voyons habituellement.

La végétation sera probablement en retard, ce qui exposera moins les jeunes pousses aux gelées tardives.

Habituellement, lorsque le mois de janvier a une température basse, les arbres fruitiers et les vignes sont plus fructifères que les années à hivers très doux, avec des froids en février et mars.

Les jeunes vignes ne doivent être taillées qu'en février.

Nous constatons avec plaisir que les viticulteurs de notre région apportent des engrais dans les vignes qui ont été affaiblies par les fortes attaques de Mildiou de l'été dernier.

Laisser encore sur les ceps les sarments destinés à fournir les greffons pour les greffes de printemps.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles ont été bien moins fréquentés que les précédents, à cause de la température rigoureuse. Pourtant, les Chambres d'agriculture et les journaux politiques locaux et régionaux, sont unanimes à claironner une forte reprise des affaires et une hausse, ce qui contribue à faire résister la propriété qui commençait à mettre le vin sur le marché.

Il y a bien eu quelques grosses maisons d'alimentation, des coopératives de consommation qui, ayant épuisé les stocks de vins achetés à la récolte, sont venues dans le Midi pour se réapprovisionner des vins qui conviennent au goût de leur clientèle.

Les grosses maisons de commission ont téléphoné à leurs courtiers ruraux de leur apporter des échantillons. Ces derniers ont parcouru la campagne, ce qui a donné l'éveil aux propriétaires vendeurs la veille et résistants aujourd'hui.

Ces acheteurs qui voulaient acquérir une vingtaine de mille hectos, n'ont pu en acheter chez nous qu'une douzaine ou quinze mille, dans les prix de 16 à 17 fr. le degré, rarement 18 fr. pour de beaux vins.

Les autres propriétaires ont demandé 20 fr. le degré.

Certains de ces acheteurs sont allés dans le Vaucluse où ils ont trouvé à compléter leurs achats.

Voilà ce qui a fait faire ce mouvement qui a été amplifié par la presse.

Ce qui prouve que les retiraisons à la propriété ne sont pas d'une grande importance, c'est que la location des wagons-réservoirs n'est que de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 l'hecto-voyage. On en a trouvé même à 1 fr. Alors qu'au moment des expéditions moyennes, la location de ces wagons-réservoirs est de 2 fr. 50 à 3 francs.

Si la propriété méridionale veut tenir les prix trop élevés, elle favorisera encore plus l'entrée des vins étrangers qui jouissent encore de tarifs douaniers de faveur.

De plus, les centres de consommation du Nord et de l'Est un peu aigris contre le Midi, par l'intempérance de langage et la maladresse de certains élus politiques, préfèrent en ce moment, à prix sensiblement égal, acheter des vins étrangers.

Ce qu'il faut faire en ce moment c'est d'activer la propagande pour la consommation du vin, de s'attacher dans notre région, à produire la qualité et de pousser moins à la quantité.

On a commencé à Frontignan, à Montpellier, à concentrer les moûts de raisins, ce qui a donné des résultats pratiques. C'est de bonne augure, pour les années de grosse production.

Les moûts concentrés et même les confitures de raisins sont déjà en vente dans les maisons d'alimentation où on les apprécie.

Nous causerons plus longuement dans une de nos prochaines chroniques de cette concentration des moûts, qui pourra être une soupape de sûreté, avec la distillation réglementée.

Les grandes associations de défense viticole qui avaient commencé à s'agiter, au début du mois de janvier, semblent un peu endormies en ce moment.

Est-ce parce que le Parlement a recommencé ses travaux ?

Il ne faut pas s'endormir, parce qu'il semble y avoir une petite reprise sur les achats de vins. Nous craignons que ce ne soit qu'un feu de paille.

Veillons, mettons-nous d'accord sur ce que nous demandons et soyons fermes pour obtenir satisfaction. — E. F.

Négociations franco-espagnoles. — On mande de Madrid que le gouvernement français a fait savoir au gouvernement espagnol, qu'il ne pouvait abandonner le principe du contingentement des vins. D'autre part, il a signalé que les dispositions françaises concernant les coupages avec les vins étrangers, avaient été introduites, depuis longtemps, par l'Espagne et l'Italie dans leur propre législation. En outre, les droits d'entrée actuels, en France, sur les vins étrangers, sont très réduits et inférieurs à ce qu'ils étaient en 1914 ; enfin la viticulture française, n'ayant plus de débouchés à l'extérieur, s'efforce de trouver, à l'intérieur de ses frontières, une solution à la crise.

Le gouvernement espagnol, de son côté, a reconnu qu'il était paralysé par les mesures douanières prises le 22 juillet dernier. Les chambres de commerce ont exprimé le vif désir de voir aboutir les négociations et seraient disposées à offrir à la France des compensations avantageuses, même dans les conditions actuelles. — H. J.

Sacrifiera-t-on les viticulteurs français aux viticulteurs espagnols ? — Les pourparlers franco-espagnols qui se sont déroulés à Madrid ont eu lieu dans le plus grand mystère : ils ont été finalement rompus, mais ils reprendront, paraît-il, et rien n'est plus écœurant que l'ignorance dans laquelle on laisse les principaux intéressés, c'est-à-dire les viticulteurs français au sujet de ce qui s'est exactement passé.

Afin de permettre aux viticulteurs espagnols de bien préciser leurs desiderata, une ordonnance royale du 28 juin 1930 avait convoqué le 15 juillet, à Madrid, sous la présidence du Ministre de l'Économie nationale, les représentants les plus autorisés de la viticulture et du commerce des vins espagnols.

Assistaient à la Conférence les hauts fonctionnaires des douanes, des chemins de fer, de l'agriculture, de la navigation, des finances, du commerce, de l'industrie.

Cette conférence a duré plusieurs jours et elle avait été précédée, du 10 au 15 juillet, par des réunions de Commissions. C'est dire l'importance qu'accordait le gouvernement espagnol aux décisions qui seraient prises par l'Assemblée.

Or la lecture des revendications issues de cette réunion est très suggestive : à part quelques mesures *intérieures* très sages qui ne nous intéressent pas (prix de vente du vin au détail, indications sur les bouteilles vendues, etc.), les résolutions de la Conférence peuvent se résumer ainsi : le remède à la crise viticole espagnole réside dans l'envahissement du marché français.

Dans ce but :

1° La Banque d'Espagne soutiendra l'exportation des vins espagnols par des octrois de crédits aux exportateurs. Elle les renseignera sur les marchés extérieurs.

2° Les tarifs de transport vers la frontièrèe française étant plus favorables aux exportateurs par Cerbère que les tarifs par Hendaye, ces derniers seront modifiés dans un sens favorable.

3° Le délai des transports du centre de l'Espagne à la frontière française sera réduit à huit jours au maximum.

4° Les frais de transport par terre ou par mer pour les vins exportés seront diminués de 25 à 40 %.

5° L'obligation sera imposée à la France d'accepter les certificats d'analyse des vins importés émanant des laboratoires espagnols même si ces laboratoires sont installés en France.

6° La France révisera son traité de commerce en faveur de la viticulture espagnole.

7° Des droits consolidés seront obtenus dans les futurs traités de commerce, de manière à ce que ces droits déjà inexistants le deviennent encore davantage à la suite d'une nouvelle baisse de la peseta.

8° Enfin pour les vins destinés à l'exportation, le Gouvernement espagnol tolérera les pratiques autorisées dans les pays de destination : c'est-à-dire que le sucrage étant permis en France les vins espagnols importés pourront donc être sucrés : au prix actuel du sucre sur quai espagnol (200—210 fr. les 100 kilogs), le degré alcool des vins importés ressortirait donc à 3 fr. 80 environ !!!

Viticulteurs français, on ne saurait se moquer plus agréablement de vous.

Vos législateurs veulent arrêter vos plantations, vous obliger à garder en cave une partie de vos récoltes, ils vous ont fait distiller des vins loyaux et marchands en juin dernier et, de l'autre côté des Pyrénées, une nation possédant une main-d'œuvre abondante et misérable prétend, à la faveur d'accords qui seraient un véritable défi au bon sens, nous inonder de son vin dont nous n'avons nul besoin.

On se demande d'ailleurs, en vertu de quel axiome, c'est à nous, Français, qui produisons les deux cinquièmes de la quantité de vin produite mondialement, qu'incomberait le rôle d'absorber le vin espagnol et pourquoi nos négociateurs ne poseraient pas d'emblée la question d'une manière diamétralement opposée : nous produisons plus de vin que vous, donc vous devez boire nos excédents.

Alors que le tarif douanier français, ridiculement insuffisant avec ses cinquante-cinq francs, est le plus bas du monde, voilà des étrangers qui, avec le plus grand sang-froid, viennent encore se plaindre du sort qui leur est réservé.

Nous applaudissons aux relèvements dont ont bénéficié les producteurs de blé, les producteurs de sucre, les producteurs d'avoine, les producteurs de viande, etc., etc. ; nous devons être à leurs côtés dans toutes leurs légitimes revendications, car si la solidarité de la classe agricole française ne se démentait jamais, bien des difficultés seraient aplanies ; mais vraiment, se moque-t-on assez de

nous avec le maintien du droit de douane sur les vins à cinquante-cinq francs ?

L'offensive espagnole est très habile : pour éviter un relèvement du droit de douane, le Gouvernement espagnol détourne l'attention du public français, grâce à des articles de presse, de ce relèvement indispensable, et proteste contre l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 que les gros importateurs français fabricants d'apéritifs ont su d'ailleurs éluder avec virtuosité à la faveur d'une clause introduite *in extremis* dans la loi.

Or, ce qui fait que l'article 4 a semblé être opérant de janvier à août 1930, c'est le prix de misère du vin français ; lorsque l'hectolitre valait soixante francs sur les marchés de Nîmes, Béziers, etc., un droit à 55 francs était évidemment suffisant. Ce qui protégeait le marché français, ce n'était pas l'article 4, c'était ce droit de cinquante-cinq francs.

Dès que les vins ont augmenté en France, l'article 4 n'a évidemment plus joué puisqu'en réalité, il n'avait jamais eu d'efficacité réelle et les vins espagnols sont entrés à flots accompagnés de vins italiens et hongrois.

Seulement avec une suprême habileté, l'ambassade espagnole à Paris qui sait acheter, en France même, les journaux et les hommes dont elle a besoin, — Primo de Rivera l'a lui-même avoué et ne l'aurait-il pas fait que nous en aurions été tout de même persuadé — fait grand bruit autour d'un article 4 inoffensif, afin de détourner l'attention du seul point important : *l'élévation du droit de douane français à la parité du tarif espagnol, c'est-à-dire 200 fr. or.*

N'est-il pas scandaleux de voir qu'alors que l'Espagne a importé chez nous jusqu'à trois millions et demi d'hectolitres par an, nous n'exportons pas un hectolitre chez elle ? De quel droit devons-nous, nous Français, absorber le vin espagnol et pourquoi les Espagnols n'absorberaient-ils pas le vin français ?

Pour une population globale de 20 millions d'habitants, l'Espagne produit en moyenne vingt-cinq millions d'hectos seulement. Pour une population globale de 40 millions d'habitants, la France produit, en chiffres ronds, de 60 à 80 millions et absorbe cette récolte. On voit donc que l'Espagne, même avec une consommation moindre que la France par tête d'habitants, doit aisément écouler sa récolte.

Espagnols, buvez comme nous votre vin : voilà le seul, le vrai remède ; il est simple, il est logique, il est appliqué chez nous : Heureux pays qui produit moins que nous par rapport à sa population et qui prétend connaître une crise dont il est le seul responsable.

Vignerons, ne vous laissez pas désunir, ne vous laissez pas tromper par des mesures uniquement destinées à vous faire oublier les deux revendications primordiales de la viticulture française : *élévation des droits de douane sur les vins étrangers d'abord, protection contre la concurrence inégale des vins algériens ensuite : hors de ces deux mesures, il n'y a pas de salut possible pour la viticulture métropolitaine.*

On cherche de tous côtés à vous les faire perdre de vue, on vote, en votre faveur prétend-on, des lois désastreuses comme celle du 19 avril. Toute loi qui prétendra résoudre la crise en brimant d'une manière ouverte ou détournée la viticulture française serainjuste et inopérante. Demandez à l'Etat, puisque ces deux mesures ne peuvent être prises que par lui, une protection efficace contre les vins étrangers et contre les vins algériens. D'autres mesures seront peut-être nécessaires par la suite : nous les étudierons à leur tour, mais évitons au moins la lourde faute de mettre la charrue avant les bœufs.

Vous pourrez alors reprendre gaiement votre tâche, tailler, labourer et sulfater vos vignes et vous dire que lorsque viendront les vendanges, elles seront pour vous la juste récompense de vos efforts et non la source d'une amère déception.

Que vous soyez propriétaire, gros ou petit, fermier de centaines d'hectares ou d'un seul, régisseur, bayle ou même simple ouvrier agricole, votre avenir à tous est en jeu.

De toutes parts, se dessine une campagne manifestement inspirée tendant à désunir les propriétaires entre eux : gros, moyens et petits, — on se croirait en plein bourbier politique — vignerons de plaine et vignerons de coteaux, vignerons méridionaux et vignerons des autres régions françaises. Toute division

sonnerait le glas de la viticulture et la vieille devise des rois de France « diviser pour régner » est appliquée avec habileté par les quelques gros intérêts financiers qui, dans la coulisse, nous mènent.

En effet, les salaires de famine octroyés aux noirs d'Afrique et aux ouvriers misérables d'Espagne, de Grèce et de Portugal permettront la production d'énormes quantités de vin à un prix de revient que le Français ne pourra jamais atteindre à moins de consentir à travailler dans les mêmes conditions que ses concurrents.

Nous ne voulons pas d'un pareil retour en arrière, nous voulons pour les vignerons français la juste récompense de leur travail, nous vous mettons en garde contre les manœuvres habiles destinées à vous faire perdre de vue les deux seules solutions efficaces du problème viticole, et nous vous demandons de donner tout votre appui à ceux qui n'ont en vue que la défense de vos intérêts les plus légitimes et les plus sacrés. — R. Rouvière, *Président du Syndicat des Vignerons du Sud-Est.*

Consolidation des droits de douane sur les vins par l'accord commercial avec l'Italie du 7 mars 1928. — La C. G. V. vient de voter, à ce sujet, la motion suivante :

Motion :

Le Conseil d'Administration,

Péniblement surpris par la nouvelle qui lui est récemment parvenue que la France, par l'article 2 de son accord commercial du 7 mars 1928 avec l'Italie, s'est enlevée à elle-même le droit de relever son droit douanier aussi longtemps que l'indice officiel des prix de gros ne marquera point une différence de plus de 20 %, par rapport à l'indice du mois de mars 1928 ; qu'elle s'est même obligée à abaisser ses tarifs en proportion de la baisse de l'indice, si la différence en moins dépasssait aussi 20 %.

Considérant que l'accord n'impose pas à l'Italie un engagement réciproque.

Considérant que le bénéfice de ces clauses est acquis en même temps à l'Espagne, à la Grèce, à la Yougo-Slavie et à la Hongrie, en vertu des accords commerciaux qui accordent à ces pays, en ce qui concerne les vins, le bénéfice de toute réduction de tarifs qui serait consentie à une autre nation ;

Considérant que la ratification de cet accord a été obtenue de la Chambre des Députés le 16 mars 1928 ; veille de la fin de la législature, dans une salle à peu près vide et dans les conditions les plus anormales : dépôt du projet en séance et vote immédiat sans explications ni discussion ; que dès le lendemain, le projet était voté au Sénat, sur un rappel sommaire et complètement vide d'explications ;

Considérant que les conditions dans lesquelles cet accord a été proposé au Parlement constituent une véritable trahison des intérêts français, par nos négociateurs ;

Exprime au Gouvernement la profonde indignation de ses adhérents vis-à-vis des auteurs responsables de cet abandon inexplicable des intérêts qui leur étaient confiés ;

Et réclame la dénonciation immédiate de l'article 2 de cet accord.

Réunion de la Fédération des Associations viticoles. — La Fédération des Associations Viticoles doit tenir son assemblée générale les 19 et 20 courant, à Paris.

A propos des prestations d'alcool. — Sur proposition du Syndicat des Pyrénées-Orientales, la C. G. V. a adopté le vœu suivant :

« Considérant que le décret du 2 décembre 1930 n'accorde le bénéfice de l'allocation supplémentaire de 250 francs par hecto d'alcool fourni à l'Etat

qu'aux propriétaires ayant distillé le vin de leur récolte à l'exclusion de ceux qui ont livré des alcools provenant de vins achetés ou fournis par des distillateurs ;

« Considérant que les deux dernières catégories de viticulteurs quoique moins intéressantes que la première, ont subi une perte qui a servi l'intérêt général de la viticulture et qu'ils auraient le droit d'en être indemnisé ;

« La C. G. V. émet le vœu :

« Que le décret ci-dessus indiqué soit complété par une disposition qui accorde une indemnité proportionnelle à la perte qu'ils ont subie, sur pièces justificatives aux viticulteurs qui ont livré à l'Etat des alcools provenant soit de vins achetés, soit fournis par des distillateurs et aux coopératives qui ont fait distiller leurs vins par solidarité quoique n'y étant pas obligés par le décret du 20 juin 1930 ».

Le groupe viticole de la Chambre et la propagande faite contre le vin. — Dans sa séance du 18 novembre 1930, le groupe viticole de la Chambre a protesté contre la propagande faite contre le vin.

« Le groupe viticole, avisé par la Société des Amis du Vin de France et par les communications de quelques-uns de ses membres, que diverses personnalités françaises avaient l'intention d'entreprendre une lutte anti-alcoolique dans laquelle le vin serait compris, tient à signaler au gouvernement qu'une telle propagande, au moment où les événements ont prouvé les déceptions et même les méfaits du régime sec en Amérique, régime condamné par le peuple américain, serait contraire à l'hygiène, le vin étant l'antidote de l'alcoolisme et aux intérêts généraux du pays, la viticulture étant une des principales branches de l'activité nationale.

Demande au gouvernement de ne prêter ni à titre officiel, ni à titre officieux, son concours à une propagande contraire aux légitimes intérêts de la viticulture française. » — H. J.

Le Syndicat des Vignerons de la Dordogne et la crise viticole. — Le Syndicat des vignerons de la Dordogne, au cours de sa réunion du 20 décembre dernier, a émis différents vœux, dont voici les principaux :

En ce qui concerne la crise viticole, ce groupement réclame énergiquement une protection douanière plus efficace ;

D'autre part, il proteste véhémentement contre tout abaissement des droits d'entrée sur les vins de liqueurs grecs. — H. J.

Bibliographie

L'Agriculture à l'étranger. — La crise agricole actuelle n'est pas uniquement française, elle est internationale ; elle sévit même avec une plus grande intensité dans beaucoup de pays étrangers. Aussi, quoique les conditions naturelles et sociales ne soient nulle part les mêmes, les expériences agricoles de l'étranger sont des plus instructives.

M. Pierre de Félice qui a beaucoup lu et beaucoup vu, grâce à de nombreux voyages effectués en 1930 et même jusqu'au Danemark, nous montre la triple direction donnée à leurs efforts par les cultivateurs conscients du péril qui les menace : organisation commerciale des ventes des produits agricoles, augmentation de la demande et, au besoin, diminution de l'offre des produits agricoles.

L'esprit de travail des paysans français est légendaire. Malheureusement, l'absence d'organisation économique rend souvent ce labeur improductif et vain. Le livre de M. de Félice, écrit sur le ton d'une causerie familière, provoquera sans nul doute dans les milieux ruraux les plus utiles réflexions, et, mettant les cultivateurs au courant des expériences d'autrui, sera le guide le plus sûr de leur action.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Màcon 1res côtes, de 650 à 725 fr. Mâconnais, 580 à 630 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de » à » francs, pas d'affaires. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 10 fr. 25 à 11 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., à 1.150 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, à 1.280 fr.

Midi. — *Nîmes (12 janvier 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.050 à 1.060 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.030 à 1.035 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 625 fr. à 630 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (13 janvier). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 1.225 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de 1.175 fr. à 1.185 ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (3 janvier). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 janvier 1931. 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 janvier 1931).

Carcassonne (17 janvier). — Récolte 1930, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 270 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 240 fr, ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 400 fr. ; B.-Rhin, 300 à 360 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr.. l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 168 fr. à 170 fr. »; orges, 82 fr. » à 90 fr.; escourgeons, 71 fr. à 73 fr.; maïs, 76 fr. » à 84 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 74 fr. à 77 fr.; sarrasin, 74 fr. à 82 fr. »; avoines, 70 fr. » à 79 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 92 fr. 43 à » fr. ». Buenos-Ayres, 50 fr. 43 à » ». Chicago, 72 fr. 57. — Sons, 57 fr. à 65 fr. — Recoupettes, de 40 à 45 fr.; remoulages, de 60 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à »; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 425 à 540 fr. — Hollande commune, de 100 à 121 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 110 fr. à 120 fr.; Saint-Malo, 60 fr. à 65 fr.; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 175 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr.; luzerne, 295 fr. à 325 fr.; foin, 275 fr. à 315 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 470 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 470 à 500 fr.; Féveroles, de 98 à 103 fr.; luzerne, de 750 à 925 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 188 fr. 50 à 193 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 19 fr. ». — Veaux, 9 fr. » à 20 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. 30. — Longe, de 11 fr. » à 16 fr. 20.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 109 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 112 fr. » à 117 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 100 fr. à 320 fr. — Noix, de 600 fr. » à 800 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 190 à 300 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 250 fr. à 350 fr. — Bananes, de 550 fr. à 650 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 350 fr. — Choux verts, 60 à 150 fr. le 100. — Choux-fleurs, 175 à 700 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 400 à 550 fr. — Laitues du Midi, de 300 à 350 fr. le cent. — Haricots verts, de 450 à 1.200 fr. — Artichauts d'Espagne, de 50 à 60 fr. — Endives françaises, de 250 à 400 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE